

La pintade fermière des Landes, une volaille gourmande issue de l'élevage traditionnel du Sud-Ouest

Haut-Mauco, le 25 octobre 2024. Avec son goût unique et ses qualités nutritionnelles, la pintade fermière des Landes est un produit très apprécié des consommateurs et des professionnels. Un succès qui s'explique par l'excellence des conditions d'élevages de la pintade dans les Landes, où le respect du bien-être animal et l'alimentation de qualité confèrent à cette volaille des qualités gustatives exceptionnelles, faisant d'elle un produit de choix.



La pintade fermière des Landes : une volaille d'exception

La pintade fermière des Landes est le fruit d'un élevage traditionnel, reconnu depuis 1966, avec l'obtention du premier Label Rouge dans sa catégorie. Appréciee pour sa qualité supérieure, elle est élevée en plein air dans le terroir landais, dans le respect d'un cahier des charges strict garantissant la qualité du produit et le bien-être des animaux. Issue d'une souche à croissance lente, la pintade est élevée pendant 94 jours minimum, et est nourrie d'une alimentation naturelle 100% végétale, dont 75% de céréales, principalement du maïs français.



Mathieu Labarthe, éleveur de pintades à Bégaar (40) : « Élever des pintades, c'est avant tout respecter leur rythme naturel et leur offrir les meilleures conditions de vie. Ici, dans les Landes, nos pintades sont élevées dans de grands espaces pour qu'elles puissent se déplacer librement. Leur alimentation, à base de céréales locales, garantit une qualité de chair incomparable. On veille chaque jour à leur bien-être, car c'est cette attention qui fait toute la différence sur la qualité du produit final. Nous sommes fiers de perpétuer un savoir-faire traditionnel qui se ressent dans le goût unique de cette volaille ».

Une offre complète et adaptée à tous les circuits de vente

Fermiers du Sud-Ouest propose une large gamme de pintades fermières, répondant aux besoins des différents circuits de distribution. Que ce soit pour les artisans bouchers, charcutiers et traiteurs, ou la grande distribution (GMS), Fermiers du Sud-Ouest veille à offrir des produits de qualité, adaptés à chaque type de clientèle.

La pintade fermière Marie Hot : des offres variées pour les professionnels de la boucherie, charcuterie et traiteur (BCT)

Les pintades fermières Marie Hot sont proposées sous différentes formes :

- La pintade Label Rouge origine Landes entière, effilée ou prête à cuire (PAC).
- Les découpes de pintades fermières, pratiques et prêtes à l'emploi pour des cuissons rapides ou des préparations comme les paupiettes, ballotines ou mini-rôtis. Ces formats permettent aux bouchers et traiteurs d'offrir des solutions simples et rapides à leurs clients, parfaitement adaptées aux petites tablées et aux repas en semaine. Pour les fêtes l'offre en paletot facilite la préparation des pièces festives.

Les pintades fermières St SEVER et Le Gemmeur, l'authenticité en grandes surfaces



Sous la marque emblématique du Sud-Ouest St SEVER, la pintade fermière Label Rouge est proposée en libre-service dans les grandes et moyennes surfaces. Elevée en plein air dans le sud-ouest, nourrie avec du maïs et du blé 100% français et sans OGM, elle séduit les consommateurs en quête de volailles authentiques.

Les pintades fermières sont également commercialisées par la marque Le Gemmeur dans les rayons boucheries et proposées sous différentes formes : prêtes

à cuire, effilées, ou en découpes (cuisses et suprêmes).



Plus d'1 Français sur 5 consomme régulièrement de la pintade, avec une consommation moyenne de 5 à 6 fois par an. La grande distribution reste le canal principal d'achat, suivie de près par les commerces traditionnels. Ce produit distinctif trouve naturellement sa place dans les rayons de la GMS, offrant une volaille de qualité pour des repas festifs ou du quotidien.

Un produit de terroir qui séduit les consommateurs

La pintade fermière des Landes se démarque par sa chair ferme, légèrement giboyeuse, faible en lipides et riche en protéines. Idéale pour des repas de fêtes, elle est également prisée pour sa polyvalence en cuisine. Qu'il s'agisse de rôtis, de paupiettes ou de ballotines, elle se prête facilement à des préparations conviviales.

En 2023, 7 Français sur 10 déclaraient consommer de la pintade, dont plus d'1 sur 5 de manière régulière. Synonyme de qualité et de plaisir, elle incarne une expérience gustative, un produit de partage et de convivialité. Particulièrement prisée en période festive, 8 Français sur 10 estiment qu'elle a toute sa place sur leurs tables de fêtes.



Le Groupe Fermiers du Sud-Ouest : un engagement local

Le Groupe Fermiers du Sud-Ouest, acteur majeur de la filière volaille, s'inscrit dans une démarche de respect de l'Homme, de l'animal et de la Terre. Avec des éleveurs implantés dans les Landes, le Gers et le Périgord, Fermiers du Sud-Ouest défend un modèle économique durable, valorisant les richesses du Sud-Ouest. Pionnier du Label Rouge et engagé dans la bien-être animale, le Groupe s'attache à offrir des produits sains, grâce à une maîtrise complète de la chaîne de production, de l'alimentation des volailles, à leur transformation finale.

Fermiers du Sud-Ouest, filiale du Groupe coopératif Maisadour, est le spécialiste de la volaille du Sud-Ouest Label Rouge. Le 1er Groupe volailler du Sud-Ouest travaille pour le « Bien nourrir » en préservant la richesse et le savoir-faire de ses territoires. Il réunit plus de 1 100 éleveurs sur les territoires des Landes, du Gers, et du Périgord, trois origines reconnues pour la qualité de leurs productions agricoles. Via les marques St SEVER, Gers, Landes, Périgord, Poulet d'ici, Marie Hot, Le Gemmeur, Menu Volaille, il s'adresse à 3 typologies de clients professionnels : Grandes et Moyennes Surfaces alimentaires, Restauration Hors Domicile et Bouchers-Charcutiers-Rôtisseurs-Traiteurs en France et à l'International. www.fermiers-so.fr / www.st-sever.fr

Infos clés

Gouvernance : Michael Dolet-Fayet, Président / Vincent Robin, Directeur Général
Chiffre d'affaires exercice 2022-2023 : 229 millions d'euros / 1 050 éleveurs et 744 salariés nouveaux chiffres

À PROPOS DU GROUPE COOPÉRATIF MAÏSADOUR

Depuis 1936, Maisadour est une coopérative engagée du Sud-Ouest, labellisée Engagé RSE, qui place l'Homme et le Vivant au centre de ses préoccupations, pour une agriculture, une alimentation et une société durables. Maisadour développe des filières d'excellence répondant aux attentes des consommateurs pour valoriser, en France et dans 50 pays, les productions de ses agriculteurs. « *Chez Maisadour, nous travaillons ensemble au succès de nos adhérents et construisons l'avenir de nos territoires* ». Le Groupe, structuré autour des pôles d'activités agricoles, semences et alimentaires, commercialise des produits gastronomiques sous les marques Delpyrat et Comtesse du Barry et des volailles Label Rouge sous les marques St SEVER et Marie Hot.

www.maisadour.com

Infos clés

Gouvernance : Daniel Peyraube, Président / Christophe Bonno, Directeur Général
Chiffre d'affaires exercice 2022-2023 : 1,475 milliard d'euros / 5000 agriculteurs et 4300 salariés

CONTACTS PRESSE

AGENCE CORIOLINK

Océane Vilminot - T. 07 84 90 83 16

oceane.vilminot@coriolink.com

Amélie Lebreton - T. 06 70 60 25 30

amelie.lebreton@coriolink.com

MAÏSADOUR

Aurélien Zimmermann - T. 06 08 92 92 52

a.zimmermann@maisadour.com

Nina Bernadet - T. 07 89 39 60 46

n.bernadet@maisadour.com